43e Année. — Tome LXXXV N° 2227 Paris, 4 Mars 1937

REVUE DE VITICULTURE

PIERRE VIALA : SA VALEUR, SON ROLE COMME MAITRE ET SAVANT CE QUI A ETE FAIT POUR PERPETUER SA MEMOIRE (1)

Monsieur le Ministre,

Mesdames, Messieurs,

Le Temps, qui soulage nos peines, laisse croître trop souvent, dans nos cœurs, l'indifférence pour ceux qui nous ont servis, l'oubli du devoir envers nos maîtres et nos amis.

Dans cette maison même, trop nombreux sont ceux qui se sont dévoués, une vie entière, dont le souvenir semble déjà effacé.

Nous ne voulons pas que tel soit le sort réservé à Pierre Viala, à qui l'Institut agronomique est redevable de tant de bienfaits.

Nous avons fait serment, le 14 février dernier, à ses obsèques, d'être le gardien fidèle de sa mémoire, de faire en sorte que justice lui soit rendue, que son illustre exemple reste parmi nous toujours vivant. « C'est en nous efforçant de garder à l'Enseignement et à la Recherche les caractères de probité, de haute tenue, d'activité qu'il leur a donnés, que nous atteindrons le mieux, avons-nous dit ce jour-là, le but que nous nous sommes fixé. » Cette condition dépend de nous seul, et nous sommes certain qu'elle sera réalisée.

Mais cette condition ne suffit pas. Les proches, les disciples, les obligés de Pierre Viala doivent concourir à l'œuvre pieuse entreprise, et lutter avec nous contre l'ingratitude et l'abandon.

Déjà une Association nombreuse, qui sera grossie par de nouvelles adhésions, a pris son essor il y a quelques mois sous le titre de *Société des Amis de Pierre Viala*. Son premier but a été ainsi défini : Veiller sur la mémoire de Pierre Viala et sur la survivance de ses idées.

Les cotisations recueillies forment, dès aujourd'hui, un capital suffisant pour doter un prix annuel (qui porte le nom de notre Maître) de plusieurs milliers de francs. Ce prix sera décerné, chaque année, à l'auteur qui aura « fait progresser la science agronomique, par des travaux de recherche se rapprochant de ceux de Pierre Viala. »

Déjà, aussi, le Laboratoire de Viticulture de l'Institut national agronomique a pu prendre le nom de Laboratoire Pierre Viala. Une plaque de marbre rappelle cette désignation.

Dans un instant, à l'issue de cette belle cérémonie commémorative, sera remis à la Direction de cette Ecole, où Pierre Viala a professé pendant 44 ans, un médaillon, représentant les traits du Maître, apposé tout près du poste de commandement de notre Institut.

(1) Allocution prononcée le 11 février 1937 à l'Institut national agronomique.

Une des œuvres que Pierre Viala chérissait tout particulièrement, sa *Revue de Viticulture*, continue à vivre et paraît chaque semaine, grâce à la bonne collaboration de ses fils, de son ancien rédacteur en chef et de tous les auteurs, anciens ou nouveaux, qui trouvent, dans ce recueil, asile pour leurs travaux et tribune pour exposer librement leurs idées.

De même, une de ses dernières créations, la Ligue de lutte contre les ennemis des cultures poursuit, sans défaillance, la tâche qu'il lui avait assignée.

Nous pouvons dire, sans rien exagérer, que l'œuvre de Pierre Viala continue, dans tous les domaines où il a laissé sa trace féconde. Son vœu secret se trouve ainsi réalisé. Lui-même vit encore, puisque, comme il l'avait souhaité, ses fils, ses amis, ses intimes ont saisi le flambeau que sa main allait abandonner et le portent plus avant.

Ces résultats nous encouragent à persévérer dans la bonne voie.

Les orateurs éminents, ses collègues, que nous précédons, voudront vous dire les mérites de Pierre Viala, Savant, Chef d'école, Agronome, à qui la Science et la Viticulture sont redevables de découvertes, dont une partie seulement aurait suffi à illustrer une longue existence de travail soutenu.

Permettez-nous de dire, avec toute notre sincérité, avec la claire mémoire des années dernières seulement, en quoi et pourquoi l'exemple de Pierre Viala mérite d'être signalé et longtemps retenu par les générations d'agronomes qui nous suivent.

Les rapports de Maître à disciple, qui nous ont unis pendant trente années, où nous avons œuvré en commun, soit au laboratoire, soit pour son cours, soit à la *Revue de Viticulture* ou dans les Sociétés dont il était l'animateur, nous autorisent à porter sur Pierre Viala un jugement éclairé, et très respectueux. C'est en connaissance de cause que nous venons affirmer que la disparition de Pierre Viala a été, pour la Science, la Viticulture, pour notre Pays et pour notre Ecole, une perte, que ses successeurs ne pourront combler qu'en le prenant pour modèle et pour guide.

Pierre Viala était un *maître*, non seulement par la compétence qu'il avait acquise dans les sciences spécialement étudiées par lui, mais par la dignité, le clair jugement qu'il apportait dans toutes les consultations que ses amis et ses collaborateurs venaient solliciter de sa bienveillance inlassable. Il comprenait son rôle comme celui d'un *chef*, engageant sans hésitation sa responsabilité, payant d'exemple, marchant à la tête de ses troupes, recevant et rendant les coups, lorsqu'il y avait bagarre. Ceux qu'il a défendus, encouragés, protégés, sont légion. Les conseils qu'il donnait sans compter étaient toujours simples et catégoriques, il aimait résumer les problèmes et agir rondement ; il possédait le bon sens inné, une sorte d'intuition des solutions les meilleures ; il savait entrevoir et découvrir la Vérité.

C'est qu'il avait l'expérience, la mémoire très précise des faits, une persévérance et une méthode rigoureuses, que l'on voudrait pouvoir enseigner dans les amphithéâtres ! Aussi, une bonne volonté inépuisable. Nous ne l'avons jamais vu refuser, sans empêchement grave, un rendez-vous matinal ou tardif, une séance de travail où il arrivait toujours à l'heure dite, pour partir souvent le dernier.

Ce souci de la ponctualité, de la correction, il l'a mis en œuvre jusqu'à ses derniers moments. Son désir de *servir*, également. Le dernier brouillon de lettre qu'il avait crayonné, la veille au soir de sa mort, était destiné à une intervention en faveur d'un jeune savant, pour qui il demandait des moyens de travail. Combien en est-il, dans cette Assemblée, pour qui son aide a été efficace, et accordée spontanément ?

Oui, certes, Pierre Viala a droit à une place d'honneur en cette maison, aux côtés de ses fondateurs Tisserand et Risler, qui furent des premiers à apprécier sa valeur. Comme les premiers maîtres de notre Ecole, les Boussingault, les Schlœsing, les Aimé Girard, il a assisté et contribué à l'ascension continue de cet Institut national agronomique qu'il aimait tant. Collègue de Müntz, de Lindet et de Marchal, d'André et de Kayser, de Schribaux et de Moussu, de Cayeux et de Mallèvre, il a transmis à plusieurs milliers d'ingénieurs agronomes la pure méthode expérimentale, héritée de Pasteur et de Claude Bernard. Son œuvre scientifique et pédagogique peut être citée en exemple, comme un modèle de labeur persévérant, de tactique audacieuse et réfléchie à la fois, surtout de construction utilitaire, dont les bases étaient la logique et le savoir.

Pour faire connaître les causes des succès que nous glorifions, les raisons de l'influence de Pierre Viala sur son entourage, il faudrait tout dire : ses origines, l'empreinte ancestrale laissée dans son être par les rudes et sobres Cévenols ; comment les difficultés du début avaient développé en lui ses qualités foncières d'homme laborieux, endurant, consciencieux et fier. Ce sont des qualités proprement terriennes et bien françaises. Il faudrait dire aussi de quelle affection, de quelle vénération familiale il était entouré. Nous nous excusons de ne pas le faire ici, obéissant à un sentiment que vous partagerez.

Son scepticisme apparent s'expliquerait aisément par la prédilection qu'il avait pour les auteurs qui ont préparé la Révolution de 1789 ; cette attitude était bien vite dominée par la sensibilité latine, que le respect humain seul tenait cachée, et qui réapparaissait dans les cas émouvants.

Quant à sa conscience professionnelle, développée au plus haut point, nous en avons eu des preuves hebdomadaires pendant les longues années où nous l'avons assisté dans sa chaire magistrale. Ce pédagogue vétéran, qui savait s'imposer à l'auditoire le plus exubérant par sa tenue parfaite, sa compétence, son talent, et qui fut pendant quarante-quatre ans respectueusement écouté par nos promotions, ce savant pour qui la discipline et l'art qu'il enseignait n'avaient pas de secret, revoyait scrupuleusement ses notes, strictement mises à jour, à la veille de chaque leçon. Son désir de faire sa tâche jusqu'au bout, et de la bien faire, il l'a prouvé dans l'amphithéâtre voisin de celui-ci, un jour où un malaise précurseur l'obligea d'interrompre son cours pendant quelques instants. Il voulut, malgré nos conseils, reprendre et terminer le chapitre qu'il avait abordé, et il y parvint, soutenu par sa seule volonté, son énergie morale bandée pour un dernier effort.

N'est-il pas juste que nous honorions un caractère aussi exemplaire ?

Que dirons-nous des rapports qu'il avait avec ses collègues, avec ses collaborateurs, avec ses élèves ?

Il leur en imposait ; toujours maître de soi (ce qui est la meilleure qualité

d'un Chef), calme et précis dans la discussion, ennemi de la grandiloquence et du temps perdu en palabres vaines, habile à convaincre ses opposants, il donnait toujours ses avis avec l'autorité du Maître. D'une courtoisie extrême, bienveillant et patient avec les jeunes, les faibles et les humbles qui lui demandaient appui, il savait manifester une indépendance totale d'opinion et d'action, quand il était certain qu'il avait raison. Il avait un sens très exercé pour dépister les hâbleurs et les incapables, qu'il jugeait sévèrement.

Philosophe formé à l'école de Voltaire et de Renan, il avait le goût des choses belles, régulières, nettes. Il voyait toujours grand.

Il aimait ce qui est jeune, correct, élégant. Jamais désœuvré, lisant ou écrivant, recevant de nombreux visiteurs qu'il écoutait avec une patience rare, se contentant souvent de conclure par un avis sans réplique, il était heureux de jouer son rôle de conseiller, de protecteur, de guide. Sur tous, son influence fut profonde et utile.

Dans tous les milieux si divers qu'il a fréquentés, animés par son action constante, il a laissé sa trace. Ici même, peut-être plus qu'ailleurs. D'un enseignement qui pourrait être considéré, bien à tort, comme de troisième zone, de culture spéciale, il avait fait, sans délayage, un des cours les plus appréciés de nos élèves. Parce qu'il savait que la culture de la vigne, par son importance, par sa technicité très poussée, surtout par les travaux agronomiques de tous ordres qu'elle a suscités, est peut-être le type le meilleur qui puisse être choisi, pour montrer à de futurs agronomes ce que la Science biologique (Génétique, Ecologie, Phytopathologie) peut apporter de progrès et de remèdes dans la mise en valeur du sol.

A la fin de cette cérémonie, nous ferons passer sous vos yeux quelques vues cinématographiques des lieux et des scènes qui ont eu Pierre Viala pour témoin agissant. Son cher Midi, Lavérune, Cournonterral ; Montpellier, sa Faculté et sa célèbre Ecole nationale d'agriculture ; les vignes sans fin, s'étageant de la garrigue aux sables du littoral languedocien, c'est le cadre dans lequel il a vécu les heures de grand labeur de sa jeunesse, plus tard les heures de repos après les travaux parisiens. C'est là que son corps est placé, sous les pins d'Alep agités par le vent cévenol ou marin, dans l'air chaud où chantent les cigales.

Mais c'est ici, à l'Institut agronomique, près de ce centre intellectuel du Quartier latin qu'il habitait, non loin des bords de la Seine, de l'Institut de France, qu'il a donné le meilleur de son effort, qu'il a fait l'œuvre la plus utile, en enseignant plus de quarante promotions, en publiant ses remarquables découvertes qui lui ont ouvert les portes du temple de gloire.

C'est pourquoi nous jugeons juste et bon que notre Ecole supérieure de l'Agriculture revendique l'honneur de veiller sur la mémoire de Pierre Viala. En accomplissant pieusement cette mission, en citant Pierre Viala en exemple, nous ne ferons que payer bien petitement notre dette de reconnaissance envers celui qui fut, parmi nos Maîtres et Bienfaiteurs, un des plus glorieux, un des meilleurs.

P. Marsais,
professeur à l'Institut national agronomique.

LES APPELLATIONS CONTROLEES DES VINS

L'encombrement du marché du vin qui est à l'origine de la crise dans cette branche de la production comme dans l'économie agricole en général, entraîna de la part du Gouvernement, dès 1931, certaines mesures visant, par l'élimination des excédents, à l'assainissement du marché et au soutien des cours.

Au premier plan des mesures de cette nature, il faut faire figurer le blocage et la distillation obligatoire, institués par la loi du 4 juillet 1931, maintenus et aménagés par les lois postérieures dont les effets bienfaisants ont contribué à sauver, pour leur part, le marché du vin de l'effondrement et la production d'une ruine inévitable.

Toutefois, parmi les catégories de vin assujetties à ces mesures, certaines en furent toujours exemptées, ce sont celles concernant les vins ayant droit à une appellation d'origine, en application des lois en vigueur (loi du 4 juillet 1931, codifiée, articles 7 et 10 ; loi du 6 avril 1935, loi du 30 avril 1935). Une telle exemption ne manqua pas de susciter chez les producteurs une certaine tendance à des qualifications injustifiées, qui risquaient de compromettre l'effort réalisé sur le plan quantitatif pour résorber les excédents par le blocage et la distillation obligatoire, en même temps que sur le plan qualitatif elle représentait un grave péril pour le bon renom de nos crus classés. De 5 millions d'hl. en 1923, les déclarations de vin à appellation d'origine s'étaient élevées, en effet, à 15 millions en 1935.

Ce sont les circonstance économiques nouvelles, engendrées par la crise, qui amenèrent les milieux viticoles intéressés à concevoir un rapprochement entre la législation des vins à appellation d'origine et celle des vins ordinaires. Ils conçurent, dans ce sens, une assimilation de ceux-ci à ceux-là, par la création d'une certaine catégorie d'appellations dites contrôlées, celles-ci devant s'appliquer non seulement aux vins précédemment classés, mais aussi à des crus nouveaux.

En même temps et corrélativement, l'établissement des nouvelles appellations dites contrôlées serait sévèrement réglementé par l'institution d'un Comité habilité à cet effet, de manière, d'une part, à éviter la surproduction des vins de grands crus et, d'autre part, ipso facto, à sauvegarder leur qualité incontestée.

Tel est l'esprit des dispositions prévues au décret-loi du 30 juillet 1935, visant l'institution des appellations d'origine contrôlées. Certaines précisions sur le texte viendront corroborer les remarques générales exposées ci-dessous :

Tout d'abord, la législation des appellations d'origine du 6 mai 1919 est complétée par l'institution d'un compte spécial d'entrées et de sorties des vins à appellation d'origine, soumis au double contrôle de l'Administration des Contributions indirectes et du Service de la répression des Fraudes.

Par ailleurs, et en vue de l'application de la législation nouvelle sur les appellations contrôlées, l'article 20 institue le Comité national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, doté de la personnalité civile, dont plusieurs décrets ultérieurs ont établi la composition.

L'article 21 institue une catégorie d'appellations d'origine dites contrôlées. Celles-ci, suivant la méthode d'une précision scientifique instituée par la loi du

22 juillet 1927 sur les appellations d'origine, sont déterminées d'après l'aire de production, le cépage, le rendement à l'hectare, le degré alcoolique minimum des vins résultant de la vinification naturelle sans aucun enrichissement, les procédés de culture, de vinification ou de distillation.

Le Comité précité applique la méthode ainsi instituée pour la détermination des appellations contrôlées soit dans le cadre de la législation antérieure, soit en dehors d'elle par la création de nouvelles appellations.

Dans le premier cas, l'article 21 prévoit que ledit Comité pourra compléter, mais qu'il ne pourra réviser celles des conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention des produits qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire prise en application de la loi du 22 juillet 1927 ayant force de chose jugée, ni les délimitations géographiques qui résultent ou pourront résulter des applications de la loi du 6 mai 1919. Il devra se borner à déterminer, à l'intérieur des régions ainsi délimitées, l'aire de production qui donnera droit à appellation.

Dans le second cas, et en dehors du cadre tracé par la réglementation existante, le Comité pourra instituer et réglementer les appellations d'origine qui, par leur qualité et leur notoriété, seront considérées par lui comme méritant d'être classées parmi les appellations contrôlées.

D'autre part, une rubrique à part est prévue au décret-loi précité pour l'appellation « Champagne » qui fit, depuis les lois de 1905 et de 1908, l'objet de controverses passionnées entre l'Aube et la Marne et à laquelle la loi du 22 juillet 1927 avait déjà réservé, dans un but d'apaisement, une délimitation législative. Il a de même prévu une rubrique spéciale pour les vins récoltés dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

Des décrets pris sur l'initiative du ministre de l'Agriculture consacreront les décisions du Comité sur les appellations contrôlées.

Citons, en terminant, quelques dispositions secondaires visant l'une, à l'article 22, l'obligation d'un titre de mouvement de couleur verte imposé aux vins ayant une appellation d'origine contrôlée, à leur sortie des chais du récoltant ou des magasins du vinificateur. Ce titre, taxé au prix de 2 fr., doit contribuer pour moitié à la constitution du fonds de propagande prévu à l'article 16 de la loi du 4 juillet 1931, et pour moitié à celle du fonds constitué par le Comité des Appellations pour la lutte contre les fraudes.

Une autre disposition inscrite à l'article 23 prévoit la collaboration du Comité avec le Syndicat professionnel créé à l'article 3, chapitre 1er du Code du Travail, pour ester en justice et faire procéder à toutes vérifications par les agents de la Répression des fraudes sur la sincérité des déclarations de récolte et le respect des définitions concernant les appellations.

Dans le même esprit, le Comité jouera auprès du Gouvernement le rôle de défenseur des appellations dans les traités de commerce. Dans ce dernier cas, il lui sera adjoint des délégués du Commerce d'Exportation, des ministères du Commerce et des Affaires étrangères.

Signalons enfin, en terminant, que l'article 24 interdit pour le marquage des vins à appellation contrôlée toute autre désignation géographique en dehors de celle de ladite appellation.

Nous verrons, dans un prochain article, comment a fonctionné la réglementation ainsi instituée par le décret-loi du 30 juillet 1935 sur les appellations contrôlées et notamment le résultat des travaux du Comité institué à cet effet, en ce qui concerne l'appellation « Champagne ».

CHARLOTTE DROUARD.

ACTUALITÉS

Jean BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire.
Michel FLANZY : Chronique œnologique méridionale.
Jacques PRIBUR : La Gazette de Bourgogne.
Décret libérant une nouvelle tranche de la récolte des vins de 1936. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Instructions sur le commerce des bois de multiplication de vigne, des racinés et des vignes en pots d'origine européenne (Allemagne).

Chronique méridionale hebdomadaire

Au vignoble. — Le départ de la végétation s'effectue. Les bourgeons éclatent depuis la semaine dernière sur les jeunes vignes qui n'ont pas encore produit et même sur les vignes plus âgées favorablement exposées lorsqu'elles sont établies avec des cépages à débourrement précoce comme l'Aramon. Le départ des yeux se manifeste sur certaines espèces de vignes américaines, Riparia, Rupestris, Aestivalis, sur les vignes asiatiques, sur les hybrides, etc...

Le débourrement de l'Aramon est donc de 4 à 5 jours plus précoce qu'en 1936. C'est le départ le plus hâtif que nous ayions pu observer, mais notre expérience est courte et des précédents semblables doivent sans doute exister.

Depuis le début du mois de février, soit pendant les 26 premiers jours de ce mois, la température moyenne (demi-somme du maximum et du minimum observés à 2 mètres et sous abri) a été de 10°7. Elle fut pendant 8 jours supérieure à 12°, pendant 17 jours supérieure à 10° et pendant un jour seulement inférieure à 8°. Le mois de février fut donc un mois chaud, et sec aussi.

Les gelées sont dès maintenant à craindre et jusqu'au mois de mai. Cela fait une longue période. Un départ très précoce de la végétation comme celui-ci ne peut être considéré comme favorable à la vigne et à la récolte.

Les travaux du vignoble sont favorisés par le beau temps et un sol sec ressuyé ; ils sont tout de même en retard, relativement à l'état de la végétation, et le beau temps qui a avancé celle-ci a eu le même effet que le mauvais qui aurait retardé directement les travaux.

Il n'y a encore rien à dire de l'activité des parasites nombreux qui surgissent au printemps. Attendons que la vigne se réveille tout à fait.

Les pleurs et le Mildiou. — La résistance des vignes au Mildiou présente de considérables différences spécifiques. Elle est très faible chez les cépages appartenant au Vitis Vinifera ; elle est très élevée et proche de l'immunité totale chez d'autres espèces : Vitis Rotundifolia et, à un titre moindre, V. Riparia, V. Rupestris, etc... La recherche des causes de cette résistance a éveillé la curiosité de certains auteurs qui l'ont entreprise jusqu'ici sans sucès. Cela ne veut point dire que le ou les obstales ne puissent être surmontés un jour.

Certains efforts sont donc appliqués dans ce sens à saisir les relations qui unis-

sent le parasite et son hôte. Il n'est pas très commode d'étudier le milieu dans lequel vit le premier et la difficulté de ces études a entraîné les expérimentateurs vers l'étude de certaines propriétés particulières aux vignes résistantes ou à celles qui ne le sont pas.

Des espoirs ont été mis dans la détermination de l' « acidité du suc cellulaire », mais ils paraissent être demeurés vains et cela se comprend au souvenir de la précarité et même de l'ingénuité des méthodes appliquées à cette étude. Des espoirs analogues ont aussi été placés dans l'étude comparée des pleurs des vignes spécifiquement résistantes au Mildiou et de ceux des vignes qui ne le sont pas.

L'examen peut porter sur la réaction de la sève brute sur le pH donc, sur aussi, (pourquoi pas ?), le rH, sur la composition minérale, sur les matières organiques, etc... En fait, ces investigations ne peuvent présenter un grand intérêt parce que la composition des pleurs et aussi leur réaction réflètent assez exactement les fluctuations du milieu et l'effet des actions qui s'exercent sur lui.

Les pleurs de la vigne contiennent très peu de chose. Ils ressemblent aux solutions du sol modifiées plus ou moins par leur passage dans la plante et chargées ainsi de quelques matières organiques dont la nature pourrait être déterminée sans le secours de l'analyse.

Les modifications subies par le milieu dans lequel vit la plante et, particulièrement, ceux qui interviennent dans l'humidité du sol, retentissent sur la composition des pleurs en accroissant ou diminuant leur teneur en matières dissoutes : la nature, les réactions des pleurs tiennent donc au moins autant et probablement davantage au milieu qu'à la plante elle-même ; elles ne peuvent donc pas donner d'indications exactes sur les causes de la résistance des vignes au Mildiou.

Essais de traitement du Court-Noué. — Nous pensions, il y a quelques mois, pouvoir revenir avec fruit, à cette époque, sur le traitement du Court-noué de la vigne ; en fait, la question n'a guère avancé dans notre esprit, mais il paraît qu'elle n'arrête pas que nous.

L'année dernière, nous avions constaté et signalé ici même l'effet assez intéressant des enduits noirs appliqués sur la végétation. Ils permettent de faire disparaître la Panachure que nous continuerons à appeler Panachure et non pas Mosaïque parce que nous avons déjà, en viticulture, une mosaïque qui est la forme automnale du Mildiou. Changer la signification de ce terme pourrait parfois conduire à en mésuser et nous n'éprouvons vraiment pas la nécessité de nous exposer à ce risque.

Les enduits noirs permettent donc de combattre la Panachure sans peut-être en supprimer la cause et ils ont aussi un effet favorable à la croissance. S'ils aident à celle-ci, ils ne font pas disparaître, malgré qu'ils les atténuent, les autres caractères du Court-noué : déformations foliaires en particulier. Ils paraissent agir en interposant un écran entre la lumière solaire et les organes.

Nous supposions pouvoir les appliquer dès le départ de la végétation, mais cette application s'avère dangereuse en ce sens qu'elle est de nature à augmenter les risques de gelées pour les organes noircis. C'est qu'une surface noire ou fon-

cée se refroidit, la nuit, beaucoup plus vite qu'une surface blanche ou claire et que des bourgeons ou rameaux noircis pourraient être ainsi atteints par la gelée alors que les organes non traités demeureraient indemnes.

Entre parenthèses, ce noircissement des coursons qui les refroidit et donc retarde probablement leur départ, pourrait être envisagé comme un moyen de diminuer les risques de gelées au printemps ; mais, d'un autre côté, les organes plus froids sont plus sensibles et le bénéfice de l'opération est nul.

Des écrans blancs mais opaques agissent comme les écrans noirs ; c'est, du moins, l'impression qui peut être retirée d'essais fragmentaires effectués en serre au cours de l'hiver, mais dans des conditions assez éloignées de celles du milieu naturel. Ils n'entraînent pas un refroidissement aussi accentué que les enduits noirs, mais accroissent tout de même la sensibilité aux gelées en augmentant les pertes nocturnes de chaleur : il s'agit là d'un effet connu de toutes les matières pulvérulentes appliquées sur les organes herbacés au printemps. Un enduit continu se craquelle, et finit, comme une poudre, par accroître la surface rayonnante.

Quels que soient d'ailleurs les risques de gelées, la tentative vaut d'être faite et voici comment elle pourrait être entreprise.

Il s'agit d'appliqur, dès le départ de la végétation sur les organes herbacés, c'est-à-dire sur les feuilles et les rameaux, un enduit tel que celui-ci :

Eau	100 litres
Blanc pâteux	50 à 60 kilos

Ce blanc pâteux est couramment employé en peinture ; il est peu coûteux. Le mélange passe assez bien, mais assez bien seulement, dans les pulvérisateurs ; il n'a pas « brûlé » dans nos essais. Il peut recevoir sans perdre ses propriétés un insecticide arsenical qui permet en outre de combattre avec un succès moyen les escargots, les altises, les vers gris et les chenilles bourrues qui ne vont pas manquer d'intervenir. L'entretien de l'enduit demande des applications répétées.

Naturellement on conservera un témoin.

Si l'on considère le peu de gravité des conséquences des gelées dans les vignes court-nouées desquelles on ne peut dire que leur récolte accroît beaucoup le revenu de leur propriétaire, on pourra utiliser le mélange noir suivant :

Eau	100 litres
Noir de fumée	8 à 10 kilos
Gélatine	300 grammes

Au surplus, il s'agit, comme toujours en pareil cas, d'opérer sur de très petites surfaces, mais avec persévérance.

Nous reviendrons sur ce sujet dans quelques semaines.

JEAN BRANAS.

Chronique œnologique méridionale

Clarification des vins. Collage. — La clarification naturelle des vins est parfois difficile ; malgré les froids de l'hiver, si favorables à cette opération, les vins restent encore longtemps flous.

Cet accident se produit à peu près régulièrement lorsque au vin de goutte on a mélangé les vins de presse extrêmement riches en principes mucilagineux et en huiles essentielles dont l'origine doit être recherchée dans l'écrasement des rafles et des pépins. Il est d'observation courante que le vin de presse se clarifie plus rapidement que le mélange goutte et presse. On peut dire que ces louches sont une conséquence de manipulations défectueuses.

Dans d'autres circonstances, le vin primitivement limpide, mis en contact avec l'air, se couvre d'une pellicule irisée et dépose. Parfois, il louchit d'abord, puis dépose. Ces phénomènes peuvent se produire plusieurs fois et la stabilité définitive n'apparaît qu'après un temps assez long.

Enfin, il est des cas où le vin limpide renferme des agents pathogènes tels que des bactéries de *tourne*. Il faut, le plus tôt possible, les éliminer. Les soutirages habituels suffisent dans bien des cas, si de grands froids sévissent pendant une assez longue période.

On nous consulte souvent pour la clarification des vins tout jeunes décuvés depuis quelques jours seulement, afin de les présenter au consommateur limpides déjà. La clarification est dans ce cas délicate et illusoire, car le résultat obtenu est tout simplement provisoire. Aussi sommes-nous résolument hostiles à la clarification artificielle des vins aussi jeunes ; d'abord pour la raison précédemment indiquée ; ensuite, pour des raisons de doctrine qui nous amènent à défendre en toute circonstance la politique du bon vin.

Mais par contre, pour tous les autres cas, lorsque la clarification naturelle est difficile, ou bien lorsque le milieu est souillé d'agents pathogènes, l'homme se doit d'intervenir, soit par collage, soit par filtration, soit par les deux combinés ; aussi le collage et la filtration sont des armes très précieuses aux mains du viticulteur. Il doit en jouer à bon escient en choisissant toujours la technique la plus sûre et la plus pratique. Et pour lui éviter toute hésitation, donnons-lui les indications utiles :

Le collage consiste à ajouter au vin une certaine quantité de colle de façon à provoquer un précipité plus ou moins abondant qui, se déposant, entraîne toutes les particules en suspension et rend le vin parfaitement limpide. Voilà l'opération dans ses grandes lignes comprenant deux étapes bien distinctes : la précipitation ou *coagulation* d'abord — étape pendant laquelle le précipité occupe toute la masse liquide mais ne dépose pas ; ensuite la *floculation* — étape pendant laquelle le précipité se résorbant en particules plus ou moins denses se dépose plus ou moins rapidement. En réalité, le phénomène est bien plus complexe. Mais ce n'est pas ici le lieu de préciser toutes ces transformations. Ce qui importe au praticien, c'est le résultat le meilleur. Il lui suffit de savoir ce que l'on entend par colle — de connaître les meilleures d'entre elles — leurs effets et le meilleur mode d'application.

Les colles sont des matières protéidiques telles que la gélatine, l'ichtyocolle ou colle de poisson, l'albumine de l'œuf, la caséine du lait, la sérine du sang, etc.

Leur coagulation peut se produire sous l'action d'agents chimiques tels que le tanin, essentiel dans le cas des vins, l'alcool, les acides, et des agents physiques comme la température.

Dans une étude remarquable, parue dans la *Revue* en 1934, MM. Ribéreau-

Gayon et Peynaud ont précisé tous ces phénomènes et, en particulier, montré l'influence de la température.

Et l'étude précise de ces auteurs a bien mis en relief les deux points suivants : il n'existe aucune relation pondérale entre le tanin et la gélatine, contrairement aux idées préconçues et couramment appliquées ; les différentes colles se comportent bien différemment en présence des mêmes agents coagulants.

Mais ce qui augmente la délicatesse de l'opération, c'est encore l'individualité propre de chaque vin.

En général, dans le cas des vins rouges, choisir de préférence la gélatine pour les vins ordinaires, le blanc d'œuf pour les vins de crus. Dans le cas des vins blancs, les meilleurs résultats sont obtenus avec la colle de poisson et la caséine.

Mais pour obtenir un bon collage, il ne suffit pas de mettre ces composés dans le vin — n'importe comment — et en proportions quelconques. Si une addition de tanin se recommande bien souvent, les proportions varient non seulement avec les types de vin, mais aussi dans chaque type, avec le vin même. Cet exemple montre bien que les vins constituent trop souvent des cas d'espèces.

Aussi, pouvons-nous, tout au plus, indiquer seulement les règles générales suivantes : les vins rouges renferment assez de tanin pour n'exiger que peu ou pas de tanin. Au contraire, les vins blancs, pauvres en tanin, réclament généralement une addition de ce composé. Voilà pour les vins.

Pour les colles, la gélatine réclame le plus souvent une addition du tanin ; le blanc d'œuf, la colle de poisson, la caséine n'en demandent pas.

Parfois, le vin peut renfermer un excès de colle qui, par des additions ultérieures de tanin, précipiterait jusqu'à un nouvel état d'équilibre. C'est le *surcollage* qui n'apparaît que dans les vins blancs. On l'évitera en réduisant les doses de colle et en augmentant la dose initiale de tanin. On le traitera, soit par une addition suffisante de tanin, ou mieux encore par une addition de kaolin.

Celui-ci constitue aussi une *colle minérale* par opposition aux colles organiques précédemment indiquées. Il agit suivant un phénomène physico-chimique, bien connu à présent. Les fines particules sont attirées et retenues, puis entraînées en dépôt avec les particules de kaolin. En dehors du kaolin, on voit apparaître un certain nombre de ces colles minérales, toutes à base de silicates. La supériorité des unes sur les autres n'est pas encore tranchée.

Michel FLANZY.

La Gazette de Bourgogne

Paul Bourget a écrit un livre, *Cruelle Enigme*. C'est le titre qui conviendrait à mon article de février.

Imaginez que l'autre jour, le hasard, « cette forme laïque de la Providence », me fit rencontrer le distingué Directeur des Services agricoles de la Côte d'Or. « Félicitations, me dit-il, depuis votre collaboration à la *Revue de Viticulture*, celle-ci est devenue une revue gaie. »

A partir de ce jour, le remords et la crainte me rongent, et je me demande si la Direction ne me signifiera pas mon congé avec le motif suivant : « Par son manque de tenue littéraire, fait croire au lecteur que notre hebdomadaire

est imprimé dans les coulisses des Folies-Bergère ou au foyer du Casino de Paris. »

Comme je ne tiens pas à perdre le droit d'être imprimé, avec Privilège du Roi, je vais baisser momentanément le ton, pour me faire oublier. Et alors, le Docteur Viala continuera son approbation « Nihil obstat », et Paul Marsais répondra en écho « Imprimatur ».

Le mois de février s'écoula sans aucun des signes qui marquent habituellement l'hiver. Rappelons qu'on désignait autrefois ces manifestations courantes sous le nom de « phénomènes atmosphériques ». Nos contemporains pourront bientôt les accompagner du mot à la mode : super. Nous dirons donc des super-phénomènes.

Du froid, pas ; de la neige, point. On ne peut dire de l'hiver 1936-1937 qu'il n'eut pas d'histoire. Moins que cela, il n'exista pas. Si toutes les matières à apprendre par les élèves étaient aussi vides de faits, les professeurs n'auraient qu'à dresser un état « néant », cher aux militaires, pour toutes les sciences qu'ils enseignent. Alors, nos descendants béniraient notre mémoire pour avoir grandement facilité leur tâche.

Avec un temps aussi doux, on commence la taille. En général, les vignerons laissent passer la fête de Saint-Vincent, car « l'hiver s'en va ou bien reprend » le 22 janvier. Encore pour cela faut-il qu'il y ait un hiver. Si les dictons de nos anciens se mettent à mentir, en qui voulez-vous avoir confiance en ce monde corrompu ?

On amorce les plantations par le jalonnement. L'arrachage des greffes provenant des pépinières et leur repiquage en terre sera une opération délicate. Le sol non affiné par le gel sera compact comme un mortier. Attention aux sournois « trous d'air », pas seulement fatals aux aviateurs, mais aux racines qu'ils entourent. Dans quelques mois, on verra la greffe se flétrir et faner. C'est un peu comme si on l'avait plantée la tête en bas.

Le mauvais temps a moins d'influence sur les caves, que sur les vignes. Aussi les vins à la propriété sont-ils en « revaluation ». Il est vrai que les francs avec lesquels on les paie sont en « dévaluation ». Alors peut-on dire d'un produit qu'il se valorise, car dans ce mot il y a l'idée d'*or*, quand on le règle en francs papier.

Je vous entretenais récemment de la lutte des acquits verts et des jaunes. Ces derniers viennent de marquer un point. Le commerce pourra, jusqu'au 31 octobre 1938, expédier sous acquit bulle les vins reçus en acquit vert. C'est tant mieux, car les vins rouges de 1936 auraient été une démolition avant la lettre de l'acquit vert, garant de qualité.

L'acquit vert devait être réservé exclusivement aux vins des grands millésimes. Depuis la guerre, en Bourgogne, il aurait été attribué aux récoltes 1919, 1923, 1926, 1928, 1929. Toutes les autres, moyennes ou médiocres, avec acquit jaune. Voyez ainsi quelle garantie de qualité le consommateur aurait retiré de l'acquit vert. Celui-ci aurait empêché certains d'acheter des 1930 jaunes et de les vendre comme 1929 verts. Naturellement avec un grand millésime, un contrôle aurait existé pour évincer les indignes.

Décréter ex cathedra qu'un vin a droit à l'acquit vert parce qu'il a un degré

minimum de x et que la vigne n'a pas produit plus de y hectolitres à l'hectare, constitue un défi à la nature et une hérésie contre la vérité. En 1919, en 1926, en 1929, les vignes ont « pissé » du vin et il était excellent. En 1927, en 1931, en 1933, les récoltes furent jalouses et pourtant le vin notoirement inférieur. Voilà pour l'argument quantité.

Le degré ? Demandez aux vignerons de Meursault, la différence de réussite entre un vin blanc de 1922 et un vin blanc de 1923. S'ils ont de la mémoire en tête et de la gauloiserie dans le langage, ils vous répondront : « Le 1923, un pet de lapin à côté du 1922. » « Et pourquoi ? » direz-vous. « Parce que le premier avait beaucoup trop de richesse alcoolique. » Croyez-moi, chez les gens comme dans les vins, la richesse n'est pas toujours synonyme de vertu.

Il est temps encore. Qu'on donne l'acquit vert, couleur d'une espérance en la qualité, seulement aux récoltes de qualité. Les millénaires de race en avant, les bâtards en arrière. Ne gâchons pas un poinçon, qui peut beaucoup pour protéger les vins de France, mais à la condition qu'ils le méritent. C'est une question d'honneur, de ne pas avaliser la signature d'une récolte ratée. *Caveant consules !*

JACQUES PRIEUR.

Décret du 12 février 1937 relatif à l'échelonnement des sorties de vins de la propriété (*Journal officiel* du 13 février, page 1884)

Le Président de la République française,

Vu la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

Vu le décret-loi du 30 juillet 1935 ;

Vu les décrets des 27 août et 6 octobre 1936 ;

Vu les résultats accusés par la statistique de la récolte de 1936 ;

Sur la proposition des ministres de l'agriculture, de l'économie nationale et des finances,

Décrète :

ART. 1er. — Les quantités de vin de la récolte de 1936, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, sont fixées, provisoirement, aux sept dixièmes de leur production et au minimum à 300 hectolitres par exploitation.

Elles sont déterminées d'après les résultats des déclarations totales de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes.

ART. 2. — Les ministres de l'agriculture, de l'économie nationale et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 12 février 1937.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'agriculture,

GEORGES MONNET.

Instructions sur le commerce des bois de multiplication de vigne des racinés et des vignes en pots d'origine européenne

27 janvier 1937.

Vu le décret sur les semences du 26 mars 1934 (RGBI. p. 248), il est arrêté ce qui suit, avec l'approbation du ministre d'Empire et de Prusse de l'agriculture et de l'avitaillement et du commissaire d'Empire à la réglementation des prix :

I

1. Les bois de multiplication, les racinés et les vignes en pots, d'origine européenne, ne peuvent être mis en circulation dans les régions viticoles que par l'intermédiaire des bureaux de répartition de l'Office des semences. Le *Moniteur de la Paysannerie* publiera la liste de ces bureaux de répartition et indiquera à quels départements s'étend leur compétence. Le bureau de répartition compétent sera celui du département où se trouve la maison de vente.

2. Le bureau de répartition peut acquérir les plants de vigne qui lui sont offerts ou autoriser leur vente à un tiers. Cette autorisation peut être donnée moyennant l'imposition de certaines charges, telles que l'obligation d'offrir les plants à un tiers désigné ou de les vendre dans un département déterminé.

3. Les bureaux de répartition doivent pour leurs achats et pour leurs ventes observer les prix fixés par la Corporation de l'agriculture. Ils doivent parcevoir pour leurs frais une somme de 1 pfennig pour chaque raciné ou pour chaque vigne en pot, et de 3 pfennigs pour chaque bois de multiplication, qui leur seront présentés. L'Office des semences réglera les questions de détail.

4. Les bois de multiplication, les racinés et les vignes en pot d'origine européenne qui n'auront pu être vendus pendant une saison de vente devront, s'ils doivent être mis en circulation pendant la saison de vente suivante, être de nouveau offerts au bureau de répartition.

II

1. Les contraventions à cette décision seront punies d'amendes pouvant atteindre 10.000 RM pour chaque cas.

2. Cette décision entrera en vigueur le jour de sa publication.

Berlin, le 27 janvier 1937.

LE CHEL DE LA PAYSANNERIE ALLEMANDE.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (S.-et-L.)

Les Hospices de Romanèche-Thorins (S.-et-L.), qui récoltent des Moulin à Vent réputés, ne vendent plus leurs vins aux enchères. Depuis 1926, ils ne sont vendus qu'en bouteilles sous le cachet des Hospices.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 900 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, » fr. » à » fr. »; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 10 fr. 50 à 14 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, » fr.

MIDI. — *Nîmes (1er mars 1937).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 15 fr. » à 15 fr. 25; Montagne, 8°5 à 10°, 14 fr. 25 à 15 fr. »; Clairettes, 15 fr. » à 16 fr. »; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. »; Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. » à 17 fr. ».

Montpellier (2 mars). — Vins rouges 1936, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blanc de blanc, 15 fr. » à » fr. ». Rosés, 15 fr. 25 à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. à 16 fr. 50.

Béziers (26 février). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. 50 à 15 fr. 25. Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Minervois (28 février). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (25 février). — Vins rouges 8°5 à 11°, » fr. » à » fr. ».

Carcassonne (27 février). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 50 à 15 fr. ».

Narbonne (28 février). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 115 fr. à 120 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 112 ; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 118 fr. » à 122 fr. » ; sarrasin, 103 fr. à 106 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 45 à 49 fr. — Recoupettes, 47 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 90 fr. ; Sterling, 55 à 62 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 100 à 170 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 155 fr à 195 fr. ; paille de seigle, 145 à 185 fr. ; luzerne, 160 fr. à 240 fr. ; foin, 160 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 65 à 69 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 101 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 228 fr. 50 à 230 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 7 fr. à 14 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 30 à 12 fr. 30.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 % : 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 237 à 239 fr. les 100 kgs ; neige, 238 fr. 50 ; **Verdet**, 575 à 600 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Soude Solvay**, 98/100 %, 48 fr. 25 les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 320 à 550 fr. — Mandarines, 550 à 800 fr. — Poires de choix, 700 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 350 à 650 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Bananes, 500 à 550 fr. — Noix, 400 à 500 fr. — Marrons français, 150 à 280 fr. — Choux de Bruxelles, 20 à 90 fr. — Artichauts, 75 à 125 fr. — Choux-fleurs, 50 à 140 fr. — Oseille, 100 à 160 fr. — Epinards, 70 à 120 fr. — Tomates, 650 à 800 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 100 à 150 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 25 à 70 fr. le 100. — Endives, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 1.000 à 2.300 fr. — Carottes, 60 à 100 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.